



GE71A

Φούρνος μικροκυμάτων

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

φανταστείτε τις δυνατότητες

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν της Samsung. Δηλώστε το προϊόν σας στη διαδικτυακή τοποθεσία

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

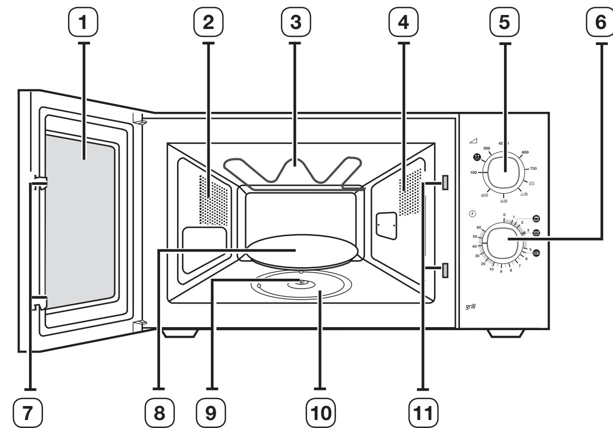
Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει κατασκευαστεί από 100 % ανακυκλωμένο χαρτί.

SAMSUNG



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΦΟΥΡΝΟΣ



1. ΠΟΡΤΑ
2. ΟΠΕΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ
3. ΓΚΡΙΛ
4. ΦΩΣ
5. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΜΕΤΑΒΛΗΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
6. ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ
7. ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΠΟΡΤΑΣ
8. ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ
9. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
10. ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΚΥΛΙΣΗΣ
11. ΟΠΕΣ ΜΑΝΔΑΛΩΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



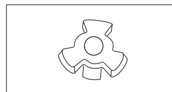


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.

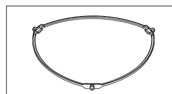
1. **Σύνδεσμος**, βρίσκεται ήδη τοποθετημένος επάνω στον άξονα του μοτέρ, στη βάση του φούρνου.

   Σκοπός: Ο σύνδεσμος περιστρέφει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



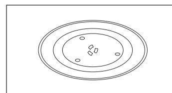
2. **Δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.

   Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



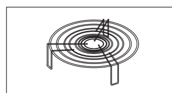
3. **Περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.

   Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



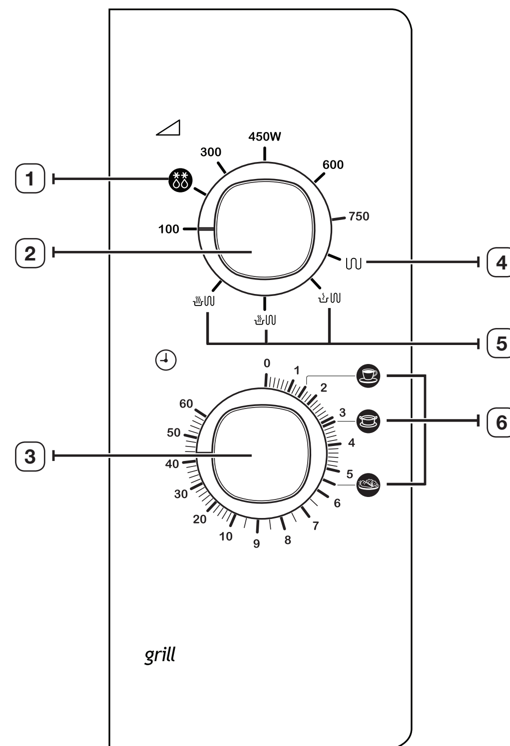
4. **Σχάρα γκριλ**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

   Σκοπός: Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος.



☛ ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΠΟΨΥΞΗ
2. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
3. ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ
4. ΓΚΡΙΛ
5. COMBI
6. ΑΜΕΣΟ ΖΕΣΤΑΜΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ

Μόλις αγοράσατε έναν φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Οι οδηγίες χρήστη περιέχουν χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το φούρνο μικροκυμάτων σας:

- Προφυλάξεις ασφαλείας
- Κατάλληλα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη
- Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος
- Συμβουλές ψησίματος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο, επιβεβαιώστε ότι τηρούνται οι παρακάτω οδηγίες.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οι Προειδοποιήσεις και οι Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που μπορεί να προκύψουν. Αποτελεί δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε κοινή λογική και να προσέχετε κατά την εγκατάσταση, τη συντήρηση και το χειρισμό της συσκευής σας.
- Λόγω του ότι οι παρακάτω οδηγίες λειτουργίας καλύπτουν διάφορα μοντέλα, τα χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων σας μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς από αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενώ ενδέχεται να μην ισχύουν όλα τα σύμβολα προειδοποίησης. Εάν έχετε ερωτήσεις ή ανησυχίες, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις ή αναζητήστε βοήθεια και πληροφορίες στη διαδικτυακή τοποθεσία www.samsung.com.
- Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για ζέσταμα φαγητού. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην ζεσταίνετε οποιοδήποτε είδος υφάσματος ή μαξιλάρια γεμισμένα με κόκκους, που θα μπορούσαν να προκαλέσουν εγκαύματα και πυρκαγιά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση της συσκευής.
- Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

ΥΠΟΜΝΗΜΑ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΙΔΙΩΝ


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο**.


ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **μικρό τραυματισμό ή στην πρόκληση ζημιών**.

	Προειδοποίηση: Κίνδυνος πυρκαγιάς		Προειδοποίηση: Καυτή επιφάνεια
	Προειδοποίηση: Ηλεκτρισμός		Προειδοποίηση: Εκρηκτικό υλικό
	ΜΗΝ επιχειρήσετε.		Ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες.
	ΜΗΝ αποσυναρμολογείτε.		Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
	ΜΗΝ αγγίζετε.		Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι γειωμένη προκειμένου να αποφευχθεί η ηλεκτροπληξία.
	Καλέστε το κέντρο σέρβις για βοήθεια.		Σημείωση
	Σημαντικό		

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

(α) Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.

(β) ΜΗΝ τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό και υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα βρεγμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.

(γ) Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, ΜΗΝ τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει γίνει καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:





(1) πόρτα (στρέβλωση)
(2) αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
(3) Τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

(δ) Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Αυτό το προϊόν αποτελεί εξοπλισμό ISM Ομάδας 2 Κατηγορίας Β. Η Ομάδα 2 περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM στον οποίο παράγεται ή/και χρησιμοποιείται σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία του υλικού και του εξοπλισμού EDM και συγκόλλησης τόξου.
Ο εξοπλισμός Κατηγορίας Β είναι κατάλληλος για χρήση σε κατοικίες και σε εγκαταστάσεις που είναι απευθείας συνδεδεμένες σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, το οποίο τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι τηρούνται πάντα αυτές οι προφυλάξεις ασφάλειας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ				
Μόνο ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να τροποποιεί ή να επισκευάζει το φούρνο μικροκυμάτων.	✓	✓	✓	✓
Μην ζεσταίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε στεγανοποιημένα δοχεία για τη λειτουργία μικροκυμάτων.	✓	✓	✓	✓
Για την ασφάλειά σας, μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με νερό υπό πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.	✓	✓	✓	✓
Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή κοντά σε θερμαντικά στοιχεία, εύφλεκτα υλικά, σε υγρό, λιπαρό ή σκονισμένο μέρος, σε σημεία εκτεθειμένα στο άμεσο ηλιακό φως και στο νερό ή όπου ενδέχεται να υπάρξει διαρροή αερίου, σε ανώμαλο έδαφος.	✓	✓	✓	✓
Αυτή η συσκευή πρέπει να έχει σωστή γείωση σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.	✓	✓	✓	✓
Απομακρύνετε τακτικά όλες τις ξένες ουσίες, όπως η σκόνη και το νερό, από την υποδοχή του φις τροφοδοσίας και τα σημεία επαφής, χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.	✓	✓	✓	✓
Μην τραβάτε ή λυγίζετε υπερβολικά το καλώδιο ρεύματος ούτε να τοποθετείτε πάνω του βαριά αντικείμενα.	✓	✓	✓	✓
Σε περίπτωση διαρροής αερίου (όπως αέριο προπανίου, υγραέριο κ.λπ.), πραγματοποιήστε αμέσως εξαερισμό χωρίς να αγγίξετε το φις τροφοδοσίας.	✓	✓	✓	✓
Μην αγγίζετε το φις τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια.	✓	✓	✓	✓
Μην θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αποσυνδέοντας το φις τροφοδοσίας όταν βρίσκεται σε εξέλιξη κάποια λειτουργία.	✓	✓	✓	✓
Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή ξένες ουσίες. Εάν εισέλθει στη συσκευή οποιαδήποτε ξένη ουσία, όπως νερό, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✓	✓	✓	✓
Μην ασκείτε υπερβολική πίεση ούτε να τραντάζετε τη συσκευή.	✓	✓	✓	✓
Μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω από εύθραυστα αντικείμενα, όπως ο νεροχύτης ή κάποιο γυάλινο αντικείμενο. (Μοντέλο που τοποθετείται μόνο επάνω στον πάγκο).	✓	✓		
Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικά, οινόπνευμα, ατμοκαθαριστή ή καθαριστή υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής.	✓	✓	✓	✓
Βεβαιωθείτε ότι η τάση ισχύος, η συχνότητα και το ρεύμα είναι ίδια με αυτά που αναγράφονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.	✓	✓		✓
Στερεώστε καλά το φις τροφοδοσίας στην πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα, καλώδιο επέκτασης ή μετασχηματιστή.	✓	✓	✓	
Μην αγκιστρώνετε το καλώδιο ρεύματος σε μεταλλικά αντικείμενα ούτε να εισάγετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα σε αντικείμενα ή πίσω από το φούρνο.	✓	✓	✓	
Μην χρησιμοποιείτε φθαρμένο φις τροφοδοσίας, φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή χαλαρή πρίζα. Εάν το φις τροφοδοσίας ή το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✓	✓	✓	✓
Οι συσκευές δεν προορίζονται για χρήση με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.	✓	✓		
Μην ρίχνετε ή μην ψεκάζετε απευθείας νερό στο φούρνο.	✓	✓		
Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή μέσα στο φούρνο ή επάνω στην πόρτα του φούρνου.	✓	✓	✓	
Μην ψεκάζετε την επιφάνεια του φούρνου με πτητικά υλικά, όπως εντομοκτόνα.	✓	✓		
Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή.	✓	✓	✓	✓
Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οδικά οχήματα, τροχόσπιτα και άλλα παρόμοια οχήματα.	✓	✓	✓	✓
Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα στο φούρνο. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ζεσταίνετε φαγητά ή ποτά που περιέχουν οινόπνευμα, καθώς οι ατμοί του οινοπνεύματος ενδέχεται να έρθουν σε επαφή με καυτό μέρος του φούρνου.	✓		✓	✓
Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση μόνον επάνω στον πάγκο της κουζίνας, ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. (Μοντέλο που τοποθετείται μόνο επάνω στον πάγκο).	✓	✓	✓	✓

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.	✓	✓	✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.	✓	✓	✓	✓
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.	✓	✓	✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου επισκευαστεί από έμπειρο τεχνικό.	✓	✓	✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου, που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.	✓	✓	✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.	✓	✓	✓	
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.	✓		✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά.	✓		✓	
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για την αποτροπή αυτής της κατάστασης, να αφήνετε ΠΑΝΤΑ ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο, και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά το ζέσταμα. Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ: • Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά. • Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο. • Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λοσιόν.	✓	✓	✓	✓

Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.	✓		✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.			✓	
Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.	✓	✓	✓	✓
Αυτός ο φούρνος πρέπει να τοποθετείται στη σωστή κατεύθυνση και ύψος που επιτρέπει την εύκολη πρόσβαση στο θάλαμο και στην περιοχή ελέγχου.	✓	✓	✓	✓
Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να λειτουργήσει με νερό για 10 λεπτά και μετά να χρησιμοποιηθεί.	✓	✓	✓	✓
Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις. Αν από το φούρνο εξέρχεται περίεργος θόρυβος, οσμή καμένου ή καπνός, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✓	✓	✓	✓
Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, ενδέχεται οι επιφάνειες να είναι πιο καυτές απ' ό,τι συνήθως και πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά (μόνο για τα μοντέλα με λειτουργία καθαρισμού).		✓	✓	
Εάν υπάρχουν πολλά υπολείμματα τροφών, θα πρέπει να τα αφαιρέσετε πριν από τον καθαρισμό και να ελέγξετε ποια σκεύη μπορείτε να αφήσετε μέσα στο φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού σύμφωνα με το εγχειρίδιο καθαρισμού. (Μόνο για το μοντέλο με λειτουργία καθαρισμού)	✓	✓	✓	✓
Η τοποθέτηση πρέπει να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Η αποσύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται με το να είναι προσβάσιμο το φις ή ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανονισμούς καλωδίωσης. (Μόνο για τα εντοιχισμένα μοντέλα)	✓	✓	✓	✓
Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος καταστραφεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία σέρβις ή από κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό, έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.		✓		





⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ				
Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά, πιρούνια κ.λπ. Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες. Λόγος: Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.	✔		✔	✔
Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.	✔		✔	
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.	✔		✔	✔
Να χρησιμοποιείτε συντομότερη διάρκεια ψησίματος για τις μικρότερες ποσότητες φαγητού, ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανση και το κάψιμο του φαγητού.	✔		✔	✔
Εάν εντοπιστεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.	✔		✔	✔
Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.	✔	✔		✔
Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από τη θερμότητα.	✔	✔		
Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επίσης, μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.			✔	✔
Μην καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανιά ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας βγαίνει από το φούρνο. Επίσης, ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας και να παραμείνει σε αυτή την κατάσταση έως ότου κρυώσει αρκετά.	✔		✔	
Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για φούρνο κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου, για την αποφυγή ακούσιου εγκαύματος.			✔	
Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία ή τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, μέχρις ότου κρυώσει ο φούρνος.			✔	
Να ανακατεύετε τα υγρά στο ενδιάμεσο ή μετά το ζέσταμα και να αφήνετε το υγρό να «σταθεί» τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα, για να αποφεύγεται ο εκρηκτικός βρασμός.			✔	
Να στέκεστε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο όταν ανοίγετε την πόρτα, για να μην καείτε από τον καυτό αέρα ή ατμό που απελευθερώνεται.			✔	
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα κλείσει αυτόματα για 30 λεπτά για λόγους ασφάλειας. Συνιστούμε να τοποθετείτε πάντα ένα ποτήρι νερό μέσα στο φούρνο για να απορροφάται η ενέργεια μικροκυμάτων σε περίπτωση που ο φούρνος μικροκυμάτων τεθεί σε λειτουργία κατά λάθος.	✔			✔
Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατζουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού.	✔			✔
Εγκαταστήστε το φούρνο τηρώντας τις αποστάσεις που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο (βλ. ενότητα Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων).	✔		✔	
Να προσέχετε όταν συνδέετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.	✔	✔	✔	



ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ & ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ)

(Ισχύει για την Ευρωπαϊκή Ένωση και για άλλες ευρωπαϊκές χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.



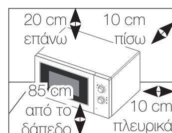


ΕΛΛΗΝΙΚΑ

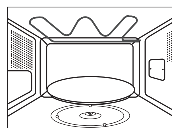
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει με ασφάλεια το βάρος του φούρνου.

1. Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, για τον επαρκή αερισμό του, φροντίστε να αφήσετε τουλάχιστον 10 cm κενό πίσω από το φούρνο και στις πλευρές τους και 20 cm χώρο προς τα επάνω.



2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου. Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.



3. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο ή διάταξη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε μια γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος, 3 ακίδων, 230 Volt, 50 Hz. Εάν το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο.

Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως για παράδειγμα, κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και, σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να φέρει τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί, προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά.

ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΠΟΡΙΕΣ Η ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω.

Είναι φυσιολογικό.

- Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα.
- Αντανάκλαση φωτός περιμετρικά της πόρτας και του εξωτερικού περιβλήματος.
- Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού.

Ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία όταν στρέφετε το κουμπί ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ.

- Είναι η πόρτα τελείως κλειστή;

Το φαγητό είναι εντελώς άψητο.

- Έχετε ρυθμίσει σωστά το χρονοδιακόπτη;
- Είναι η πόρτα κλειστή;
- Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κάηκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;

Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο.

- Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
- Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;

Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο).

- Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
- Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο άλλο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
- Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;

Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

- Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό. Για να επιλύσετε αυτό το πρόβλημα, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.

Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης της SAMSUNG.

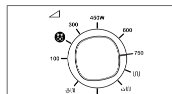




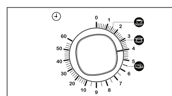
ΨΗΣΙΜΟ/ΖΕΣΤΑΜΑ

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού. Ελέγχετε πάντα τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο.
Αρχικά, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.

1. Ορίστε το μέγιστο επίπεδο ισχύος περιστρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**. **(ΜΕΓΙΣΤΗ ΙΣΧΥΣ : 750 W)**



2. Καθορίστε το χρόνο στρέφοντας το κουμπί **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ**.



Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.

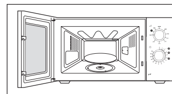
Ποτέ μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.

Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος κατά τη διάρκεια του ψησίματος στρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.

ΔΙΑΚΟΠΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

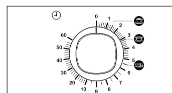
Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.

1. Για προσωρινή διακοπή:
   Ανοίξτε την πόρτα.



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα.

2. Για οριστική διακοπή:
   Στρέψτε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ** στο «0».



ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω βαθμίδες ισχύος.

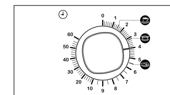
Βαθμίδα ισχύος	**Έξοδος**	
	ΙΣΧΥΣ	**ΓΚΡΙΛ**
ΥΨΗΛΗ	750 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	600 W	-
ΜΕΤΡΙΑ	450 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	300 W	-
ΑΠΟΨΥΞΗ ( )	180 W	-
ΧΑΜΗΛΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	100 W	-
ΓΚΡΙΛ	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W

Εάν επιλέξετε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

Εάν επιλέξετε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

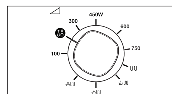
Προσαρμόστε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το κουμπί **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ**.



ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

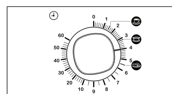
Με τη λειτουργία απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι ή ψωμί/κέικ. Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στα (180 W).



2. Στρέψτε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ** για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο.

   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία της απόψυξης αρχίζει.

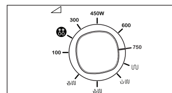


Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

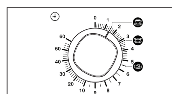
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΜΕΣΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ/ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στη μέγιστη ισχύ.



2. Στρέψτε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ** στη λειτουργία άμεσου ζεστάματος. (ποτά ή σούπα/ σάλτσα, φρέσκα λαχανικά)



Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΜΕΣΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

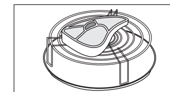
Παρακάτω παρατίθενται ορισμένες συμβουλές και συστάσεις που πρέπει να ακολουθούνται κατά το ψήσιμο ή το ζέσταμα των φαγητών με τις λειτουργίες άμεσο ζέσταμα και ψήσιμο.

Σύμβολα	Τύπος μερίδας	Ισχύς	Μερίδα	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος παραμονής
	Ποτά	750 W	150 ml	1 λεπτό 30 δευτ.	1-2 λεπτά
	Σούπα/Σάλτσα (παγωμένες)	750 W	200-250 ml	3 λεπτά 10 δευτ.	2-3 λεπτά
	Φρέσκα λαχανικά	750 W	300-350 g	5 λεπτά 30 δευτ.	3 λεπτά

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα φλιτζάνια, πετσέτες κ.λπ.

Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (γκριλ και μικροκύματα), χρησιμοποιήστε μόνο πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο.



Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών, στη σελίδα 12.

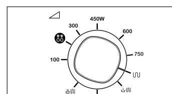




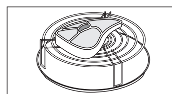
ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων. Για το λόγο αυτόν, ο φούρνος μικροκυμάτων συνοδεύεται και από μία σχάρα γκριλ.

1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, στρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο του **Γκριλ** ( ) και στρέφοντας το κουμπί **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ** στην κατάλληλη θέση.

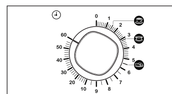


2. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα.



3. Επιλέξτε τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος στρέφοντας το κουμπί του **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ.** (Παράδειγμα : 60 λεπτά)

   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.



Μην ανησυχήσετε εάν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Το σύστημα αυτό είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση του φούρνου.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά πιάτα μέσα στο φούρνο.

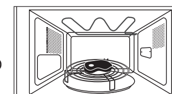
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΓΚΡΙΛ

Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

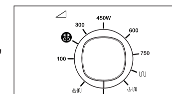
Να χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου πατώντας το μεγάλο κουμπί που βρίσκεται στην κάτω δεξιά γωνία του πίνακα ελέγχου. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.

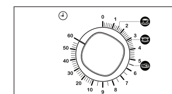


2. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο κατάλληλο επίπεδο ισχύος (, ,).



3. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί του **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ** για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο. (Παράδειγμα : 60 λεπτά)

   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.



Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ είναι 2250 W.





ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.
Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών.
Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Σκεύος τηγανίσματος	✓	Μην ζεσταίνετε για περισσότερο από οκτώ λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Τα σκεύη από πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, τα σκεύη από φαγεντιανή και φωσφορική πορσελάνη, είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός και αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μιας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα του φαγητού. Πιθανή υπερθέρμανση θα προκαλέσει την τήξη του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσει φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Σκεύη τραπεζιού ανθεκτικά στη θέρμανση	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Σκεύη από λεπτό γυαλί	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση της επιπλέον υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν κάτω από υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Σακούλες κατεψυγμένων	✓✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ **: Συνιστάται**

✓✗ **: Χρήση με προσοχή**

✗ **: Μη ασφαλές**





ΟΔΗΓΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων της τροφής. Η κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:
Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν το λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:
Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκες στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή που θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος
Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με ένα κεραμικό πιάτο, πλαστικό καπάκι ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής
Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι.
Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	10-11	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Φασολάκια φρέσκα	300 g	600 W	10-11	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/αρακάς/καλαμπόκι)	300 g	600 W	9-10	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού - ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (750 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολο	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	6½-7½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. σούπας) νερό.
Καρότα	250 g	5-6	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	4-4½	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουτ. σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	4½-5	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με χυμό λεμονιού (1 κουτ. σούπας).
Πράσα	250 g	5-5½	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μανιτάρια	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5-6	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5-5½	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι – το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Ψήστε σκεπασμένο. Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: Το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά από την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Λευκό ρύζι (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι	250 g	750 W	22-23	10	Προσθέστε 600 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (ρύζι + άγριο ρύζι)	250 g	750 W	18-19	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	750 W	19-20	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	750 W	11-12	5	Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό.





ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα έχουν ληφθεί υπ' όψιν σύμφωνα με την παραδοχή ότι τα υγρά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C και το κρύο φαγητό βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα
Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος – έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση
Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 750 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.
Ελέγξτε τους πίνακες για καθοδήγηση. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες).
Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού. Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής
Όταν ζεσταίνετε φαγητό για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.
Πάντοτε να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.
Αφήστε το φαγητό να σταθεί για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα – ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας.
Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ: Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: μεταξύ 30-40 °C.
ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ: Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περί τους 37 °C.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα.
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά (καφές, τσάι και νερό)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι και ζεστάνετε χωρίς να σκεπάσετε. Τοποθετήστε το φλιτζάνι 150 ml ή την κούπα 250 ml στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακατέψτε προσεκτικά πριν και μετά τον χρόνο παραμονής.
Σούπα (παγωμένη)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600 W	5-6	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4-5	3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4½-5½	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Βάλτε το πιάτο που είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων με το κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα (-18 °C) στον περιστρεφόμενο δίσκο. Τρυπήστε τη μεμβράνη ή καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων. Μετά το ζέσταμα αφήστε να σταθεί για 4 λεπτά.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Ώρα	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτ. 1 λεπτό έως 1 λεπτό και 10 δευτ.	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να σταθεί για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.





ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το παγωμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα παγωμένα πουλερικά πρέπει να ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε τα από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το παγωμένο φαγητό σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, στραγγίξτε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατόν.

Να ελέγχετε το τρόφιμο κατά καιρούς για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.

Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του κατεψυγμένου φαγητού αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να σταθεί για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε.

Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να σταθούν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα αποψύχονται καλύτερα όταν είναι επίπεδα παρά όταν έχουν μεγαλύτερο πάχος, και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν παγώνετε και ξεπαγώνετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Κρέας				
Κιμάς μοσχαρίσιος	500 g	10-12	5-20	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	6-8		
Πουλερικά				
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	12-14	15-40	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο κοτόπουλο	1000 g	25-28		
Ψάρι				
Φιλέτα ψαριού	250 g (2 τμχ)	6-7	5-20	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο κέντρο ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
	400 g (4 τμχ)	11-13		
Φρούτα				
Μούρα	250 g	6-8	5-10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (μεγάλης διαμέτρου).
Ψωμί				
Στρογγυλά ψωμάκια (50 g περίπου το καθένα)	2 τμχ 4 τμχ	1½-2 3-4	5-10	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Τοστ/Σάντουιτς	250 g	4-5		
Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι + σίκαλη)	500 g	8-10		

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΕΛΛΗΝΙΚΆ

ΓΚΡΙΛ

Τα θερμαντικά στοιχεία του γκριλ βρίσκονται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργούν όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 2-3 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:
Θα πρέπει να είναι αντιπυρικά και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:
Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

Σημαντική παρατήρηση:
Όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά η λειτουργία του γκριλ, βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του περιστρεφόμενου δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα.
Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών:
600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ
Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:
Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου ψησίματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σημαντική παρατήρηση:
Όταν χρησιμοποιείται συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και σε οριζόντια θέση και όχι στο πίσω τοίχωμα και σε κατακόρυφη θέση. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.

Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

Οδηγός χρήσης γκριλ

Προθερμάνετε το θερμαντικό στοιχείο στη λειτουργία γκριλ για 2-3 λεπτά προτού ψήσετε το φαγητό. Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το φαγητό!

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Τρόπος ψησίματος	Ψήσιμο 1ης πλευράς (λεπτά)	Ψήσιμο 2ης πλευράς (λεπτά)
Φέτες τοστ	4 τμχ (4 x 25 g)	3	Μόνο γκριλ	6-7	5-6
	Οδηγίες				
	Τοποθετήστε τις φέτες τοστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.				
Φραντζολάκια ψωμιού (προψημένα)	2-4 τεμάχια	3	Μόνο γκριλ	3-4	2-3
	Οδηγίες				
	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια ψωμιού πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στη σχάρα.				
Ντομάτες ψητές	250 g (2 τμχ)	3	300 W + Γκριλ	5½-6½	-
	Οδηγίες				
	Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λίγο τυρί από πάνω. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.				
Τοστ Χαβάη	2 τμχ (300 g)	3	300 W + Γκριλ	7-9	-
	Οδηγίες				
	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Βάλτε τα τοστ με τη γέμιση (ζαμπόν, ανανάς, τυρί σε φέτες) δίπλα-δίπλα στη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.				
Φτερούγες κοτόπουλου (παγωμένες)	400-500 g (6 τμχ)	3	300 W + Γκριλ	12-14	11-13
	Οδηγίες				
	Προετοιμάστε τα παγωμένα κομμάτια του κοτόπουλου, όπως για παράδειγμα, φτερούγες ή μπουτάκια, προσθέτοντας λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα με τα κόκαλα προς το μέσο. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.				





Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Τρόπος ψησίματος	Ψήσιμο 1ης πλευράς (λεπτά)	Ψήσιμο 2ης πλευράς (λεπτά)
Πατάτες ψητές	500 g	3	450 W + Γκριλ	10-12	-
	Οδηγίες				
	Κόψτε τις πατάτες στα δύο και τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ. Αλείψτε με το πινέλο την κομμένη πλευρά με λάδι και μπαχαρικά. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά.				
Κατεψυγμένα ζυμαρικά	400 g	-	600 W + Γκριλ	16-18	-
	Οδηγίες				
	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά (-18 °C), π.χ. λαζάνια ή τορτελίνια, σε κατάλληλο γυάλινο πυρέξ και βάλτε το επάνω στη σχάρα.				
Κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν	400 g	-	450 W + Γκριλ	20-22	-
	Οδηγίες				
	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν (-18 °C) σε κατάλληλο γυάλινο πυρέξ και βάλτε το πάνω στη σχάρα.				
Κατεψυγμένα κομμάτια πίτσας	250 g (8 τμχ)	-	300 W + Γκριλ	10-12	-
	Οδηγίες				
	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια πίτσας (-18 °C) ή τα μίνι κις κυκλικά, επάνω στη σχάρα.				
Κατεψυγμένο κέικ streusel	200-250 g (1-2 τμχ)	-	300 W + Γκριλ	4-6	-
	Οδηγίες				
	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια κέικ (-18 °C) το ένα δίπλα στο άλλο επάνω στη σχάρα. Μετά την απόψυξη, αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.				

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι.
Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 750 W, μέχρις ότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, μέχρις ότου λιώσει η σοκολάτα.
Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικό μέλι σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, μέχρις ότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΑΣ

Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνης (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό.
Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνη σε ένα μικρό μπολ πυρέξ.
Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W.
Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)

Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό.
Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 750 W, έως ότου το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά.
Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 750 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΠΟΥΤΙΓΚΑ
Αναμείξτε το μείγμα πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6,5 έως 7,5 λεπτά στα 750 W.
Ανακατέψτε καλά πολλές φορές κατά το ψήσιμο.

ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΣΕ ΦΕΤΕΣ
Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρντισμα για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 600 W.
Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες
- Πόρτα και τσιμούχες πόρτας
- Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος κύλισης

☛ ΠΑΝΤΟΤΕ να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☛ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
2. Απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες ή από το δακτύλιο κύλισης με ένα πανί και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
3. Για την αφαίρεση τροφής που έχει κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα φλιτζάνι αραιωμένου χυμού λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος.
4. Να πλένετε το πιάτο (πλένεται σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

ΜΗΝ ρίχνετε νερό στις οπές εξαερισμού. ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά με αποξεστικά και χημικούς διαλύτες. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν καθαρίζετε τις τσιμούχες της πόρτας, προκειμένου να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχουν σωματίδια που:

- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

Να καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.





ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.
Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- Σπασμένη ασφάλεια
- Φθαρμένες τσιμούχες
- Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις.

ΠΟΤΕ μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο. Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάστασή του:

- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν ξηρό χώρο, χωρίς σκόνη.
Λόγος: Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	**GE71A**
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος Μικροκύματα Γκριλ Συνδυασμένη λειτουργία	 1150 W 1100 W 2250 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 750 W (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Μάγνητρο	OM75S (31)
Μέθοδος ψύξης	Μοτέρ με ανεμιστήρα ψύξης
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) Εξωτερικά Κοιλότητα φούρνου	 489 x 275 x 367 mm 330 x 211 x 309 mm
Όγκος	20 λίτρα
Βάρος Καθαρό	 12,5 kg περίπου

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

GE71A_ELE_DE68-04050J_EL.indd 21 2011-11-24 11:28:42





ΣΗΜΕΙΩΣΗ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ





ΣΗΜΕΙΩΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ







Ερωτησεισ ή σχολια

Χωρα	Καλεστε	ή επισκεφθειτε μασ στην ηλεκτρονικη μασ διευθυνση
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Κωδικός: DE68-04050J





GE71A

Microwave oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register



This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG



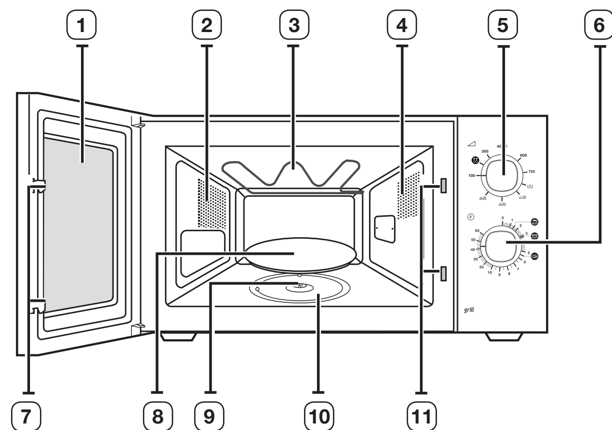




ENGLISH

CONTENTS

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
6. TIMER KNOB
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES



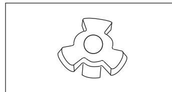


ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

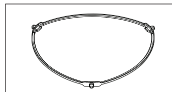
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



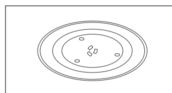
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



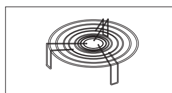
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



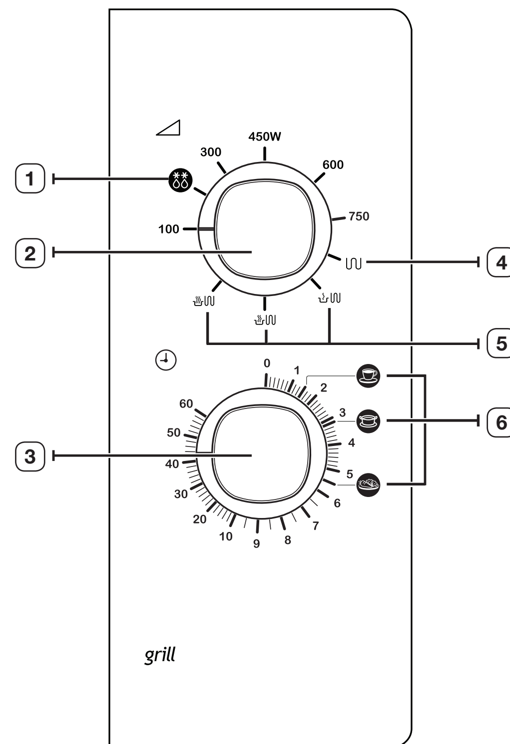
4. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

CONTROL PANEL



1. DEFROST
2. COOKING POWER CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. GRILL
5. COMBI
6. INSTANT REHEAT

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity

 Warning; Explosive material

 Do NOT attempt.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Important

 Call the service center for help.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.





WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓

ENGLISH

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		





CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

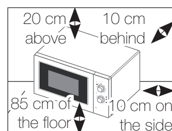
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

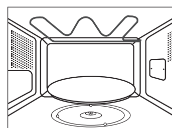
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.
- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you turn the TIMER knob.
- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.
- Have you set the timer correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

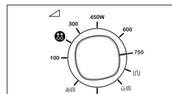
If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.



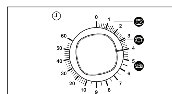


COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food. Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob. **(MAXIMUM POWER : 750 W)**



2. Set the time by turning **TIMER** knob.

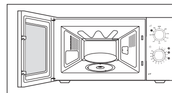
   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

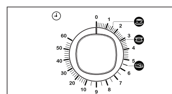
STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop completely;
   Turn the **TIMER** knob to “0”.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

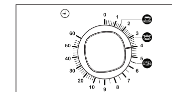
Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ( )	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

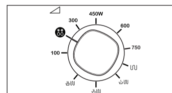
Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.



MANUAL DEFROSTING FOOD

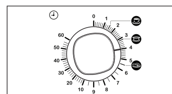
The defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or bread/cake. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to (180 W).



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate weight.

   Result : Defrosting begins.

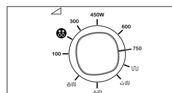


Use only recipients that are microwave-safe.

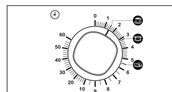
USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

First, place the food in the center of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to max power.



2. Turn the **TIMER** knob to select instant reheat. (drinks or soup/sauce, fresh vegetables)



Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

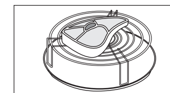
Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with whe instant reheat and cooking feature.

Symbols	Serving type	Power	Portion	Cooking time	Standing time
	Drinks	750 W	150 ml	1 min 30 sec	1-2 min.
	Soup/Sauce (chilled)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Fresh vegetables	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on page 12.





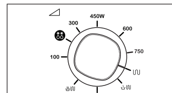


ENGLISH

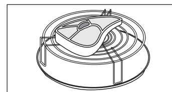
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** symbol ( ) and turning the **TIMER** knob to the appropriate.

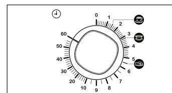


2. Open the door and place the food on the rack.



3. Select the appropriate cooking time by the turning the **TIMER** knob. (Example : 60 minutes)

Result : Cooking start.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

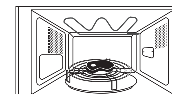
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

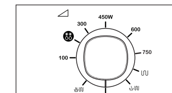
Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.

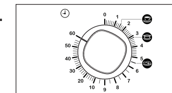


2. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the appropriate power Level (, ,).



3. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time. (Example : 60 minutes)

Result : Cooking start.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 2250 W.

ENGLISH

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**





COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

ENGLISH





ENGLISH

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.





REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.





ENGLISH

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.





DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	500 g 250 g	10-12 6-8	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 1000 g	12-14 25-28	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 11-13	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-8	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/Sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

ENGLISH

ENGLISH

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out food.

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	3	Grill only	6-7	5-6
	Instructions				
	Put the toast slices side by side on the rack.				
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3
	Instructions				
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.				
Grilled tomatoes	250 g (2pcs)	3	300 W + Grill	5½ -6½	-
	Instructions				
	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.				
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instructions				
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instructions				
	Prepare chilled chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.				





Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Baked potatoes	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instructions				
	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.				
Frozen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instructions				
	Put the frozen pasta (-18 °C), e.g. lasagne or tortellini in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen fish gratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instructions				
	Put the frozen fish gratin (-18 °C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instructions				
	Put the frozen pizza snacks (-18 °C) or mini quiches in a circle on the rack.				
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instructions				
	Put the frozen cake pieces (-18 °C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.				

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





ENGLISH

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.





TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE71A
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1150 W 1100 W 2250 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 367 mm 330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 12.5 kg approx

NOTE

ENGLISH





NOTE

ENGLISH

NOTE





NOTE

NOTE

ENGLISH







QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DE68-04050J